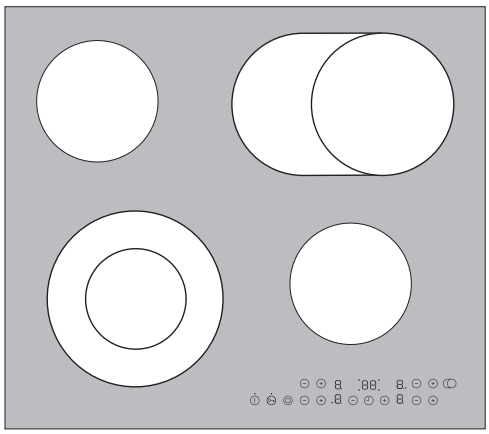
REX
Electrolux

KT 6420 X

Glaskeramik-Kochfeld



Montage- und Gebrauchsanweisung

822 924 734-A-020204-01

D

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. …
3. …

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.

Inhalt

Gebrauchsanweisung 4

Sicherheitshinweise 4

Gerätebeschreibung 5
Ausstattung Koch- und Bedienfeld 5
Digitale Anzeigen 6
Sicherheitsabschaltung der Kochzonen 6

Vor dem ersten Gebrauch 7
Erstes Reinigen 7

Bedienung des Kochfeldes 7
Touch Control-Sensorfelder 7
Gerät einschalten 7
Gerät ausschalten 8
Kochstufenwahl 8
Warmhaltestufe 8
Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten 9
Bräterzone ein- und ausschalten 9
Kochzone ausschalten 10
Restwärmeanzeige 10
Kochen mit der Ankochautomatik 11
Kochen ohne Ankochautomatik 11
Kindersicherung 12
Timer 14
Bedienfeld verriegeln/entriegeln 16

Anwendung, Tabellen, Tipps 17
Kochgeschirr 17
Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik 18
Anhaltswerte zum Kochen 19

Reinigung und Pflege 20

Was tun, wenn 21
Abhilfe bei Störungen 21

Entsorgung 22

Montageanweisung 23

Montage 24
Typenschild 26

Service 27

Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.

Sicherheit beim Reinigen

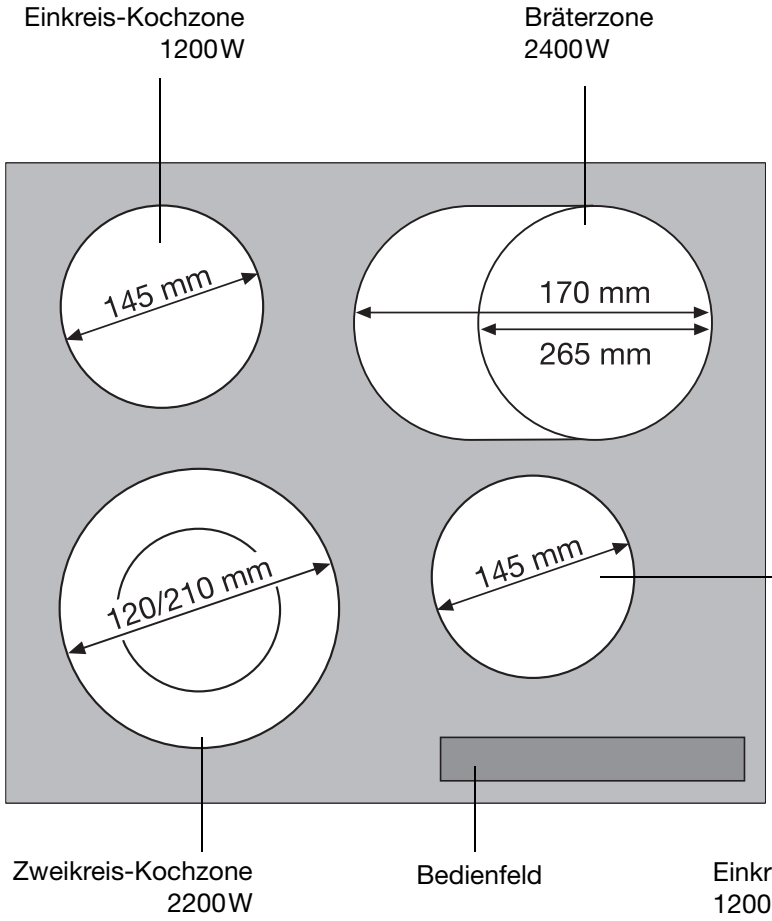
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

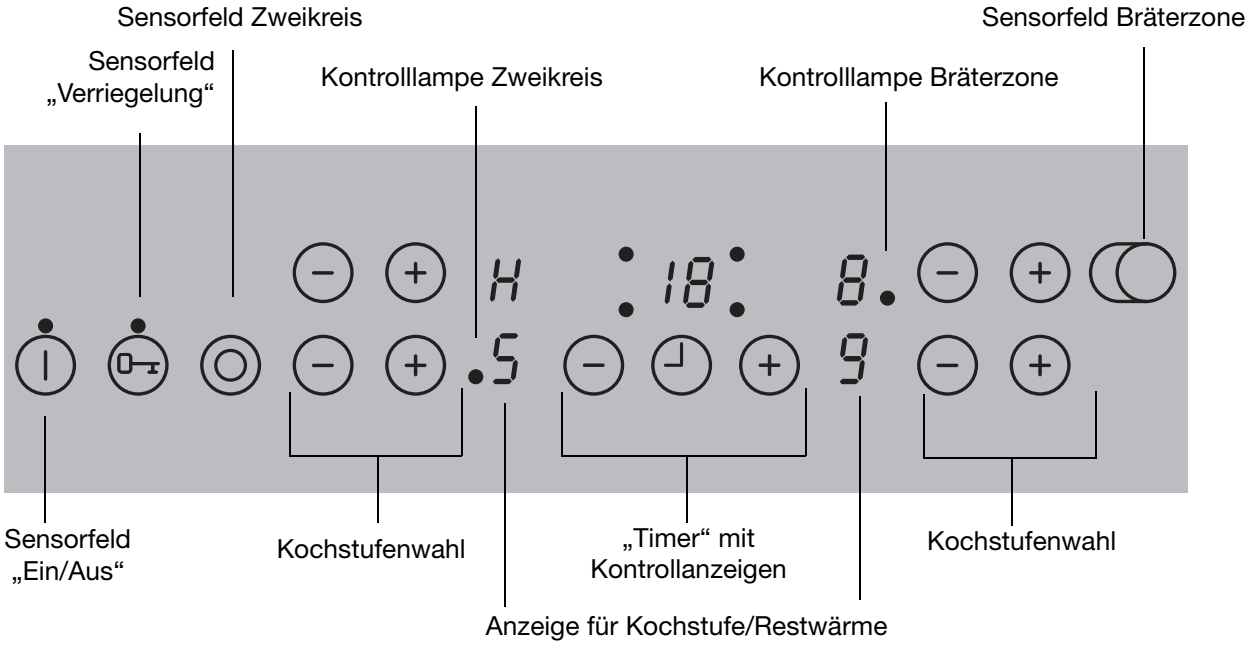
Vermeidung von Schäden am Gerät

- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Koch- und Bedienfeld





Digitale Anzeigen

Die vier Anzeigefelder, die den vier Kochzonen zugeordnet sind, zeigen:
– 0 nach dem Einschalten,
– u bei Anwahl der Warmhaltestufe,
– 1 bis 9, je nach gewählter Kochstufe,
– A bei Ankochautomatik,
– H bei Restwärme,
– L bei eingeschalteter Kindersicherung
– E bei Fehlfunktion

⚠ Sicherheitsabschaltung der Kochzonen

Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Vorhandene Restwärme wird mit H (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Die Kochzonen schalten sich ab bei:

• Kochstufe	u, 1 - 2	nach 6 Stunden
• Kochstufe	3 - 4	nach 5 Stunden
• Kochstufe	5	nach 4 Stunden
• Kochstufe	6 - 9	nach 1,5 Stunden

Sollte sich eine oder mehrere Kochzonen vor Ablauf der angegebenen Zeiten abschalten, siehe Kapitel „Was tun, wenn …“.

Abschaltung durch andere Ursachen

Überkochende Flüssigkeit, die auf das Bedienfeld gelangt, bewirkt das sofortige Ausschalten aller Kochzonen.

Die gleiche Wirkung tritt ein, wenn Sie ein nasses Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät wieder mit dem Hauptschalter ⏻ eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Das Glaskeramik-Kochfeld feucht abwischen.

⚠ **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Bedienung des Kochfeldes

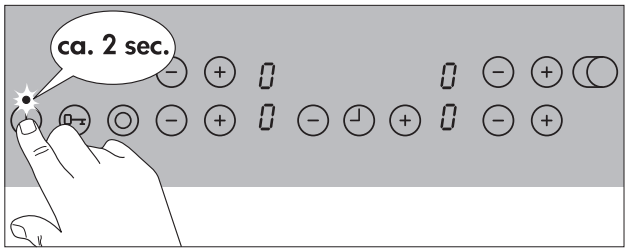
Touch Control-Sensorfelder

Zur Bedienung der Touch Control-Sensorfelder berühren Sie das gewünschte Feld mit Ihrer Fingerspitze steil von oben, bis entsprechende Anzeigen aufleuchten oder erlöschen, bzw. die gewünschte Funktion ausgeführt wird.

Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Bedienen nur ein Sensorfeld berühren. Wird der Finger zu flach aufgelegt, wird evtl. das unterhalb liegende Sensorfeld mit angesprochen.

Gerät einschalten

Das komplette Gerät wird mit dem **Sensorfeld „Ein/Aus“** ⏻ eingeschaltet.
Das Sensorfeld „Ein/Aus“ ca. zwei Sekunden lang berühren.
Die digitalen Anzeigen zeigen 0 an.

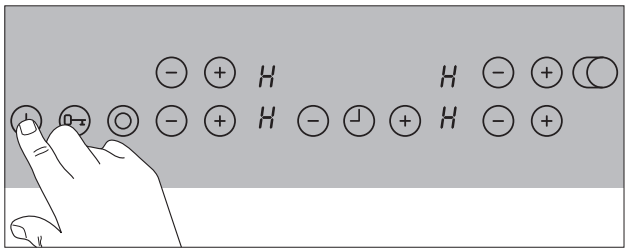


Nachdem das Sensorfeld „Ein/Aus“ zum Einschalten Ihres Gerätes betätigt wurde, muss innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt oder mit dem Timer eine Zeit eingestellt werden (Eieruhr-Funktion). Das Gerät schaltet sich sonst aus Sicherheitsgründen wieder aus.

Gerät ausschalten

Zum kompletten Ausschalten des Gerätes **Sensorfeld „Ein/Aus“** ⏻ betätigen.

Das Sensorfeld „Ein/Aus“ ca. eine Sekunde lang berühren.



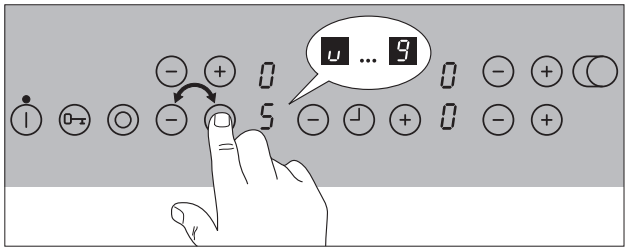
Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit H (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Kochstufenwahl

Zum Einstellen bzw. Verstellen der Kochstufe (u bis 9) für die gewählte Kochzone.

Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊕ die Kochstufe erhöhen.

Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊖ die Kochstufe verringern.



Warmhaltestufe

Alle 4 Kochzonen sind mit einer Warmhaltestufe u ausgestattet.

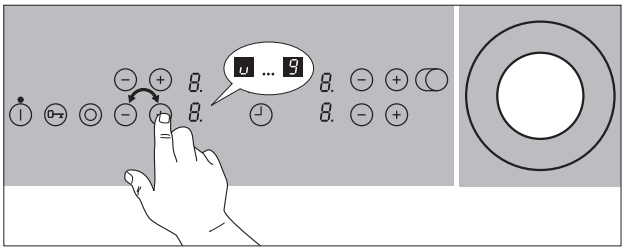
Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊕ die Warmhaltestufe u einstellen.

Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten

Je nach Topf- oder Pfannengröße kann bei der Zweikreis-Kochzone mit dem Sensorfeld „Zweikreiszone“ zu der kleineren Kochzone der größere Heizkreis zugeschaltet werden.

Dieser kann nur zugeschaltet werden, wenn für den kleineren Heizkreis schon eine Kochstufe eingestellt ist.

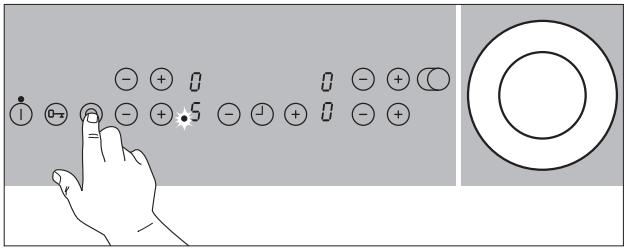
1. Die gewünschte Kochstufe einstellen.



2. Sensorfeld „Zweikreis“ berühren.

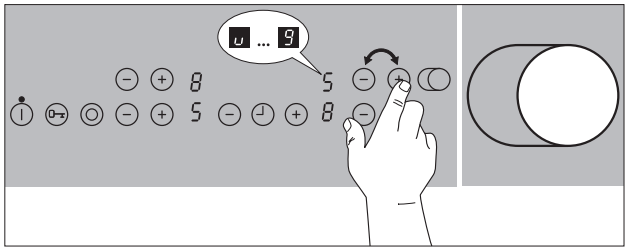
Der äußere Heizkreis wird zugeschaltet. Die Kontrolllampe leuchtet.

3. Zum Ausschalten des äußeren Heizkreises Sensorfeld „Zweikreis“ berühren, der äußere Heizkreis wird abgeschaltet.

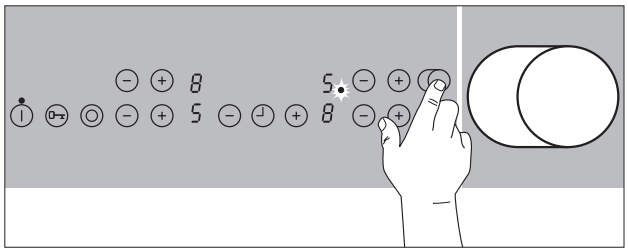


Bräterzone ein- und ausschalten

1. Die gewünschte Kochstufe einstellen.

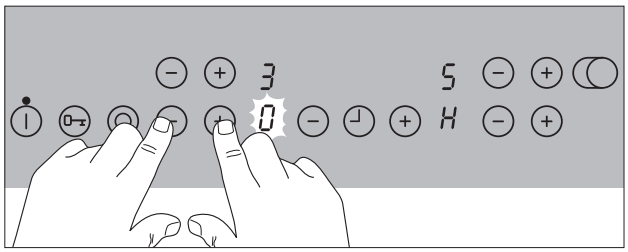


2. Zum Ein- oder Ausschalten der Bräterzone legen Sie Ihren Finger flach auf das Sensorfeld „Bräterzone“, bis die Kontrolllampe aufleuchtet oder erlischt.

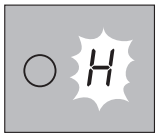


Kochzone ausschalten

1. Zum Ausschalten die Sensorfelder Kochstufenwahl ⊕ und ⊖ gleichzeitig berühren oder mit Sensorfeld Kochstufenwahl ⊖ auf Null zurückstellen.



Restwärmeanzeige



Nach dem Abschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird vorhandene Restwärme mit ⓗ (wie „Heiß“) in den digitalen Anzeigen der entsprechenden Kochzonen angezeigt.

Auch nach dem Ausschalten der Kochzone erlischt die Restwärmeanzeige erst, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen benutzen.

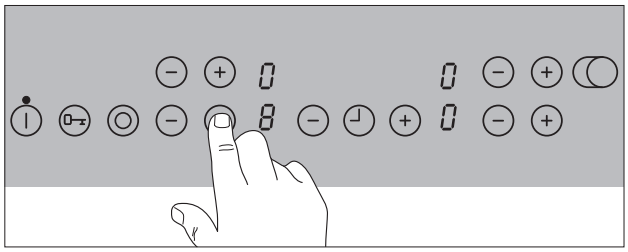
Achtung! Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

Achtung! Bei einem Stromausfall erlischt auch Symbol ⓗ und damit der Hinweis auf vorhandene Restwärme. Die Möglichkeit sich zu verbrennen besteht jedoch weiter. Dieses können Sie durch aufmerksames Beobachten vermeiden.

Kochen mit der Ankochautomatik

Alle vier Kochzonen des Kochfeldes sind in neun Stufen regelbar und sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet:
– 1, kleinste Kochstufe
– 9, höchste Kochstufe
– A, Ankochfunktion.
Wenn Sie die von Ihnen gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊕ wählen, arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit der vollen Leistung und schaltet automatisch auf die eingestellte Fortkochstufe zurück.
Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der gewählten Fortkochstufe.

1. Sensorfeld Kochstufenwahl ⊕ berühren, um die gewünschte Kochstufe 1 bis 8 einzustellen. Die eingestellte Kochstufe wird zunächst angezeigt. Nach 5 Sekunden erscheint anstelle der Kochstufe A (= Ankochautomatik) in der Anzeige. Nach Ablauf der Ankochzeit wird wieder die Kochstufe angezeigt.

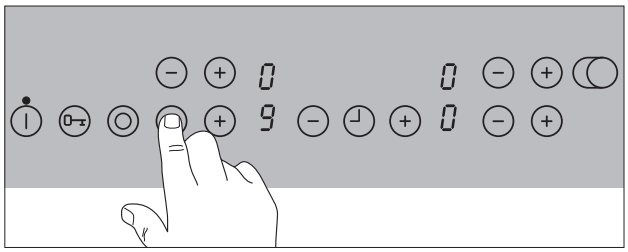


Wenn Sie während der Automatik-Funktion eine höhere Stufe wählen, z.B. von 3 nach 5, wird die Ankochzeit angepasst. Wählen Sie eine niedrigere Stufe, wird die Ankochzeit sofort beendet.
Kochen mit Ankochautomatik ist nur bei einer kalten oder mässig warmen Kochzone möglich. Ist eine Kochzone beim Einschalten bereits heiss (Anzeige H), kann nicht mit Ankochautomatik gearbeitet werden.

Kochen ohne Ankochautomatik

Wenn Sie die Kochzone ohne Ankochautomatik nutzen wollen, dann wählen Sie die gewünschte Kochstufe mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊖.

1. Sensorfeld Kochstufenwahl ⊖ berühren, um die gewünschte Kochstufe 9 bis 1 einzustellen.



Mit den Sensorfeldern Kochstufenwahl ⊕ und ⊖ können Sie die Stufe jederzeit verstellen.

Kindersicherung

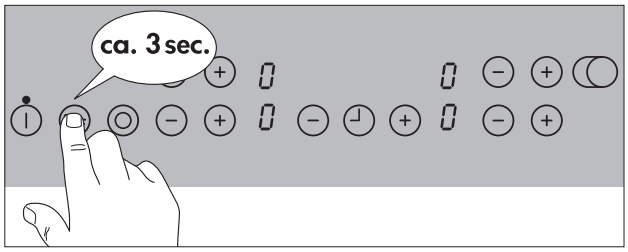
Mit der Kindersicherung kann das Kochfeld gegen unerwünschter Benutzung gesichert werden.

Kindersicherung einschalten

Zum Einschalten der Kindersicherung muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf aber keine Kochzone eingeschaltet sein.

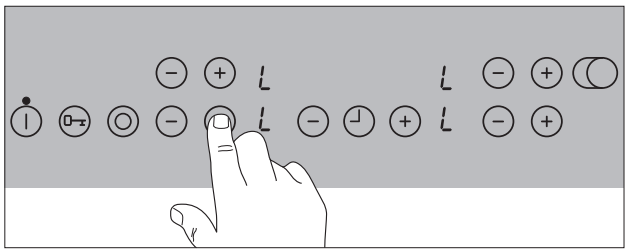
1. Das Sensorfeld ⊶ ca. drei Sekunden lang berühren..

Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.



2. Ein beliebiges Sensorfeld Kochstufenwahl ⊕ berühren.

In den Anzeigen erscheint ⊔, die Kindersicherung ist aktivert. Das Gerät schaltet nach einigen Sekunden automatisch ab.

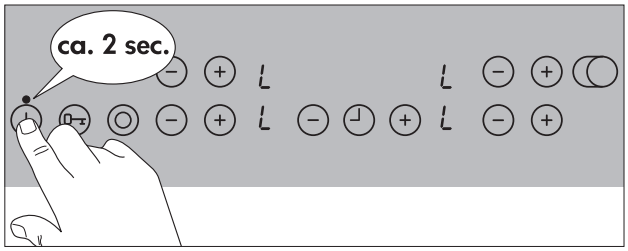


Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann für die einmalige Benutzung des Gerätes (bis zum nächsten Ausschalten des Gerätes) überwunden werden. Beim nächsten Einschalten ist die Kindersicherung automatisch wieder aktiv.

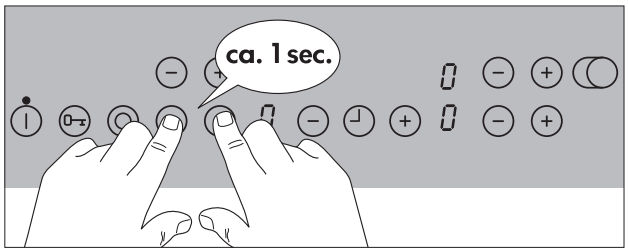
1. Das Gerät einschalten.

Bei aktiver Kindersicherung wird ⊔ angezeigt.



2. Gleichzeitig zwei beliebige Sensorfelder Kochstufenwahl ⊕ und ⊖ berühren.

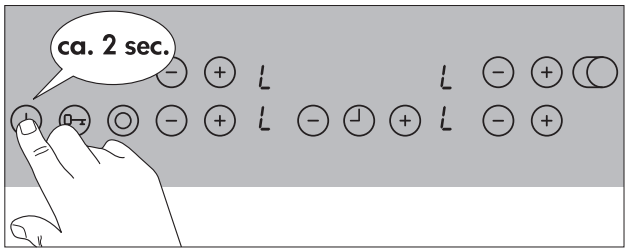
Zur Bestätigung ertönt ein Signalton. Die Kindersicherung ist bis zum Ausschalten des Gerätes überwunden, das Kochfeld kann normal benutzt werden.



Kindersicherung ausschalten

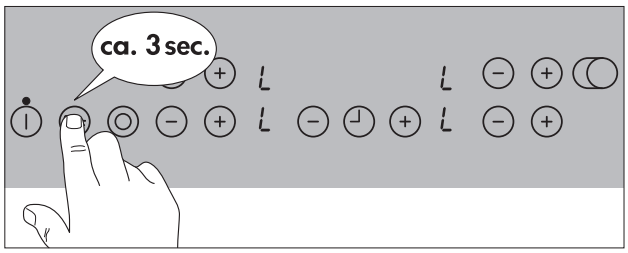
1. Das Gerät einschalten.

Bei aktiver Kindersicherung wird L angezeigt.



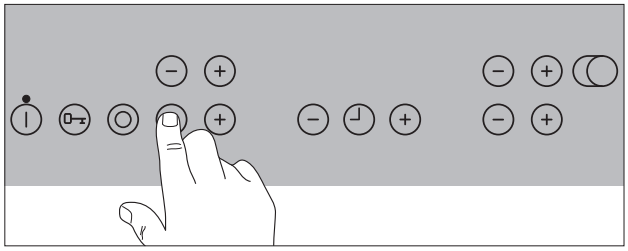
2. Das Sensorfeld ⊶ ca. drei Sekunden lang berühren..

Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.



3. Ein beliebiges Sensorfeld Kochstufenwahl ⊖ berühren.

Die Anzeigen werden dunkel, die Kindersicherung ist ausgeschaltet. Das Gerät schaltet nach einigen Sekunden automatisch ab.



Timer

Sie können den Timer auf zwei Arten benutzen:
- als **Abschaltautomatik**. Sie stellen für eine Kochzone eine Gardauer ein, nach deren Ablauf schaltet sich die Kochzone automatisch ab. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.
- als **Kurzzeitmesser** ohne Schaltfunktion („Eieruhr“), nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal.

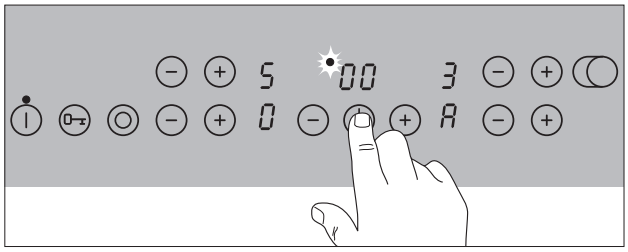
Der Kurzzeitmesser kann grundsätzlich nicht genutzt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet ist.

Abschaltautomatik

Die Kochzone(n), für die Sie die Abschaltautomatik anwenden wollen, muss (müssen) eingeschaltet sein.

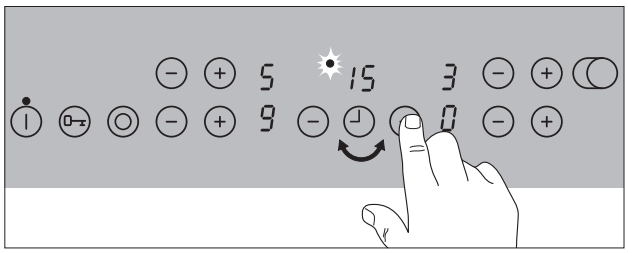
1. Mit dem Sensorfeld Timer auswählen, für welche Kochzone die Abschaltautomatik eingestellt werden soll.

Durch einmaliges Berühren des Sensorfeldes Timer wird im Uhrzeigersinn die erste aktive Kochzone ausgewählt, die zugehörige Kontrolllampe blinkt schnell. Dabei entspricht z.B. die linke hintere Kontrolllampe der linken hinteren Kochzone. In der Timer-Anzeige erscheint 00.



Durch wiederholtes Berühren des Sensorfeldes Timer wird die nächste aktive Kochzone ausgewählt.

2. Während die Kontrolllampe schnell blinkt, mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⊞ oder ⊟ für diese Kochzone die gewünschte Zeitdauer bis zum automatischen Abschalten einstellen (z.B. 15 Minuten).



Nach wenigen Sekunden wird die Abschaltautomatik aktiviert

Die Kontrolllampe blinkt jetzt langsamer und die Restgardauer wird während des Ablaufs im Display angezeigt. Ist die Abschaltautomatik bei mehreren Kochzonen eingestellt, so gilt dies für die Kochzone mit der kürzesten Restgardauer. Die Kontrolllampen der übrigen Kochzonen mit eingestellter Abschaltautomatik leuchten. Zum Anzeigen der Restgardauer einer dieser Kochzonen, muss diese mit dem Sensorfeld Timer ausgewählt werden, die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schnell.

Zum Verstellen der Restgardauer muss die gewünschte Kochzone mit dem Sensorfeld Timer ausgewählt werden. Die dazugehörige Kontrolllampe blinkt dann schneller. Die Verstellung erfolgt mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⊞ oder ⊟.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer schaltet die Kochzone automatisch ab und es ertönt für zwei Minuten ein akustisches Signal, die Timeranzeige blinkt 00.

3. Sensorfeld Timer berühren, um das Signal abzustellen.

Zur schnelleren Einstellung, berühren Sie eines der Sensorfelder Timereinstellung ⊞ oder ⊟ solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
Wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung ⊟ betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 99 Minuten, wird zuerst das Sensorfeld Timereinstellung ⊞ betätigt, beginnt die Zeiteinstellung bei 1 Minute.

Abschaltautomatik vorzeitig beenden

Sie haben zwei Möglichkeiten die Abschaltautomatik vorzeitig abzuschalten:

Kochzone und Timer gleichzeitig abschalten

1. Mit dem Sensorfeld Kochstufenwahl ⊖ die gewünschte Kochzone auf Null zurückstellen: **Kochzone und Timer** schalten ab.

Timer ausschalten - Kochzone bleibt aktiv

1. Mit dem Sensorfeld Timer die gewünschte Kochzone auswählen. Die entsprechende Kontrolllampe blinkt dann schneller.
2. Mit dem Sensorfeld Timereinstellung ⊟ Timer auf 00 stellen:

– nur **Timer** schaltet ab.
– Kochzone bleibt in Betrieb.

Kurzzeitmesser

Zur Nutzung des Kurzzeitmessers muss das Gerät eingeschaltet sein, es darf aber keine Kochzone eingeschaltet sein.

1. Sensorfeld Timer berühren.

In der Timer-Anzeige erscheint 00.

2. Mit den Sensorfeldern Timereinstellung ⊞ oder ⊟ die gewünschte Zeitdauer einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitmesser aktiviert und die Restzeitdauer wird angezeigt.

Zum Verstellen der Restzeitdauer das Sensorfeld Timer berühren und mit den Sensorfeldern für die Timereinstellung ⊞ oder ⊟ die Einstellung ändern.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein akustisches Signal und die Timeranzeige blinkt 00.

3. Sensorfeld Timer berühren, um das Signal abzustellen.

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

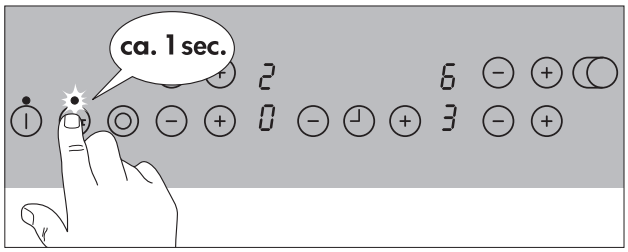
Zu jedem beliebigen Zeitpunkt des Kochvorgangs kann das Bedienfeld mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

1. Sensorfeld „Verriegelung“ ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe des Sensorfeldes „Verriegelung“ leuchtet. Die Sensorfelder sind verriegelt.

2. Um die Verriegelung wieder aufzuheben, Sensorfeld „Verriegelung“ erneut ca. eine Sekunde lang berühren.

Die Kontrolllampe des Sensorfeldes „Verriegelung“ erlischt.

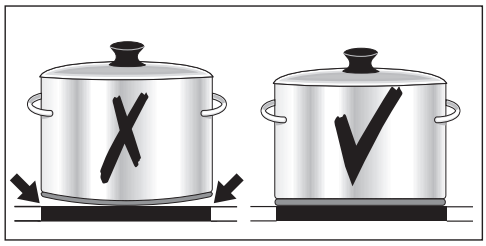


Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

Anwendung, Tabellen, Tipps

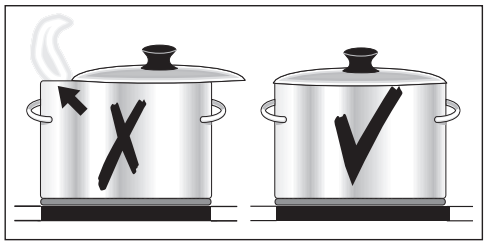
Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Achten Sie beim Neukauf von Töpfen und Pfannen auf den Boden-Durchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrrandes an.
- Geschirr mit Aluminium- oder Kupferböden kann metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Benutzen Sie keine Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigten Böden, die rauh sind oder Grate aufweisen. Beim Verschieben können bleibende Kratzer entstehen.
- Im kalten Zustand sind die Topfböden üblicherweise leicht nach innen gewölbt (konkav). Sie sollten auf keinen Fall nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, (z. B. Dampfkochtopf, Simmertopf, WOK usw.), beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

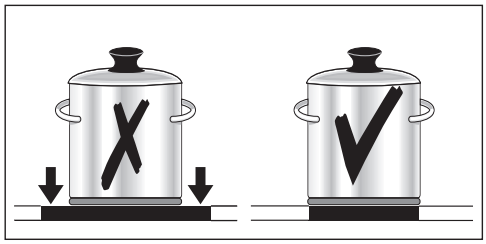


Energiesparen

- Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Töpfe, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.



- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.



Tipps zum Kochen mit und ohne Ankochautomatik

Die automatische Ankochfunktion eignet sich für:

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen,
- Gerichte, die in die heiße Pfanne gegeben werden.

Die automatische Ankochfunktion eignet sich nicht für:

- Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden,
- Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit,
- das Garen mit Schnellkochtöpfen,
- sehr große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Litern Flüssigkeit.

Allgemeine Hinweise:

- Beim Kochen ohne Ankochautomatik empfehlen wir zum Ankochen/Anbraten der Speisen eine hohe Stufe einzustellen (mit der ⊖-Taste) und anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.
- Beobachten Sie die ersten Kochvorgänge! Dabei können Sie feststellen, welche Kochstufe für "Ihre Gerichte" in der von "Ihnen gewöhnlich zubereiteten Menge" mit "Ihrem Kochgeschirr" optimal ist. Sie wissen dann bald die Vorzüge der Automatik zu schätzen und erhalten ein sicheres Gefühl für Ihr neues Kochfeld.

Anhaltswerte zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Schalterstellung	Ankochzeit der Automatik[1] (Min.)	Garvorgang	Beispiele für die Anwendung
9		Ankochen Anbraten Fritieren	Ankochen großer Flüssigkeitsmengen, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch, (Gulasch anbraten, Schmorbraten)
8	4,5	Starkes Braten	Steaks, Lendenstücke, Kartoffelpuffer, Bratwürste, Pfannkuchen/Flädle
7	3,5		
6	2,0	Braten	Schnitzel/Koteletts, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5	10,2	Kochen	Kochen bis 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
4	6,5		
3	4,8	Dämpfen Dünsten Quellen	Dämpfen und Dünsten von kleineren Mengen Gemüse, Quellen von Reis und Milchgerichten
2	1,7		
1	1,0	Schmelzen	Butter schmelzen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen
u	0,5	Warmhalten	Speisen warmhalten

1) Beim Kochen ohne Automatik kann die Ankochzeit individuell gewählt werden.

Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „9“ zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.

Reinigung und Pflege

Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch Restwärme.
Gerät abkühlen lassen.

Achtung! Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Achtung! Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

	entfernen		
Art der Verschmutzung	**sofort**	**bei abgekühltem Gerät**	**mit**
Zucker, zuckerhaltige Speisen	ja	---	Reinigungsschaber*
Kunststoffe, Aluminiumfolien	ja	---	
Kalk- und Wasserränder	---	ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger*
Fettspritzer	---	ja	
metallisch schimmernde Verfärbungen	---	ja	

*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

Was tun, wenn …

Abhilfe bei Störungen

Möglicherweise handelt es sich bei einer Störung nur um einen kleinen Fehler, den Sie anhand nachfolgender Hinweise selbst beheben können. Führen Sie keine weiteren Arbeiten selbst aus, wenn nachstehende Informationen im konkreten Fall nicht weiterhelfen.

⚠ **Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Sollte das Glaskeramikkochfeld einen Glasbruch aufweisen, so geben Sie bitte dem Kundendienst die **dreistellige Zahl**, welche sich auf der Glasplatte befindet, an.

Was tun, wenn …

… die Kochzonen nicht funktionieren?

Überprüfen Sie, ob
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) intakt ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
- das Gerät richtig eingeschaltet ist,
- Kontrolllampen im Bedienfeld leuchten,
- die entsprechende Kochzone eingeschaltet ist,
- die Kochzonen auf die gewünschte Kochstufe eingestellt sind,
- die Sicherheitsabschaltung der Kochzonen ausgelöst hat (siehe Kapitel „Sicherheit“).

… die Kochzonen sich nicht einschalten lassen?

Überprüfen Sie, ob
- das Bedienfeld verriegelt ist.
- zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Taste und dem Einschalten der gewünschten Kochzone eine Zeitspanne von mehr als 10 Sekunden vergangen ist (siehe Kapitel „Gerät einschalten“).
- die Sensorfelder durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.

… die Anzeige bis auf H für Restwärme plötzlich ausfällt?

Überprüfen Sie, ob
- aus Versehen die Ein-/Aus-Taste betätigt wurde.
- die Sensorfelder durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder ähnlichem teilweise bedeckt sind.
- die Sicherheitsabschaltung aktiviert wurde.

… nach dem Ausschalten der Kochzonen kein H für Restwärme in der Anzeige erscheint?

Überprüfen Sie, ob
- die Kochzone nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß genug ist.

Sollte die Kochzone heiß sein, rufen Sie bitte den Kundendienst.

… sich eine Kochzone nicht ausschalten lässt?

Überprüfen Sie, ob
- die Berührungsschalter durch ein feuchtes Tuch oder mit Flüssigkeit teilweise bedeckt sind.
- die Verriegelung eingeschaltet ist.

… sich eine Kochzone nicht einschalten lässt?

Überprüfen Sie, ob
- die Kindersicherung eingeschaltet ist.
- die Verriegelung eingeschaltet ist.

… die Anzeige E leuchtet?

Überprüfen Sie, ob die Kochzone überhitzt wurde. Diese Anzeige leuchtet bei Überhitzung, Fehlern in der Elektronik oder aus Sicherheitsgründen.

… das Gerät nicht auf die Betätigung eines Sensorfeldes reagiert?

Das Gerät reagiert nicht auf die Betätigung eines Sensorfeldes, wenn Sie gleichzeitig ein anderes, nicht für eine Kombination vorgesehenes Sensorfeld berühren.

Wenn Sie aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät
Entsorgen Sie Ihr ausgedientes Gerät nach den an Ihrem Wohnort gültigen Entsorgungsrichtlinien.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).
Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.
Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
Schubladen dürfen nur mit Schutzboden direkt unter dem Gerät montiert sein.
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.
Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.
Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.
Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen

⚠ **WARNUNG!**
Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

⚠ **ACHTUNG!**
Schäden durch elektrischen Strom.
Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.

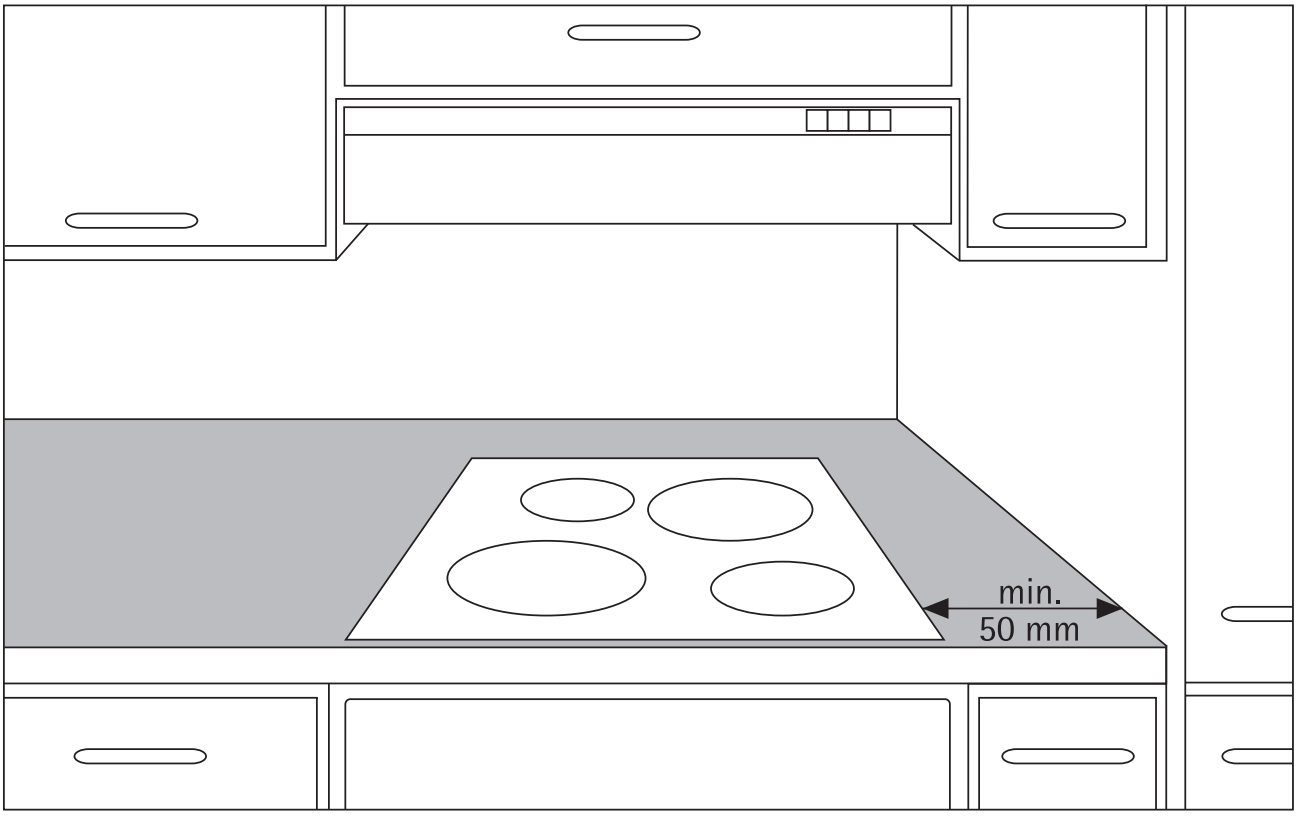
- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.

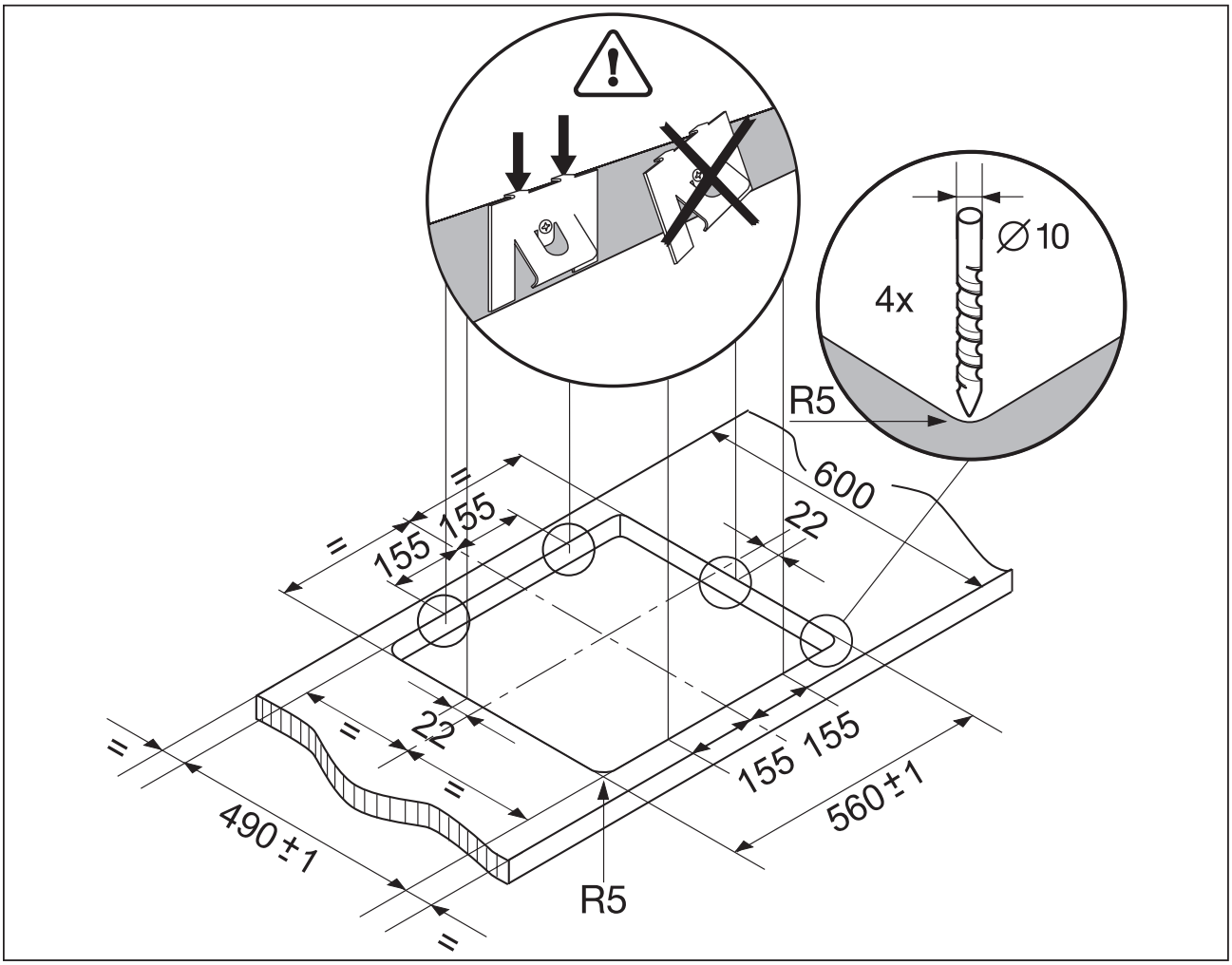
In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

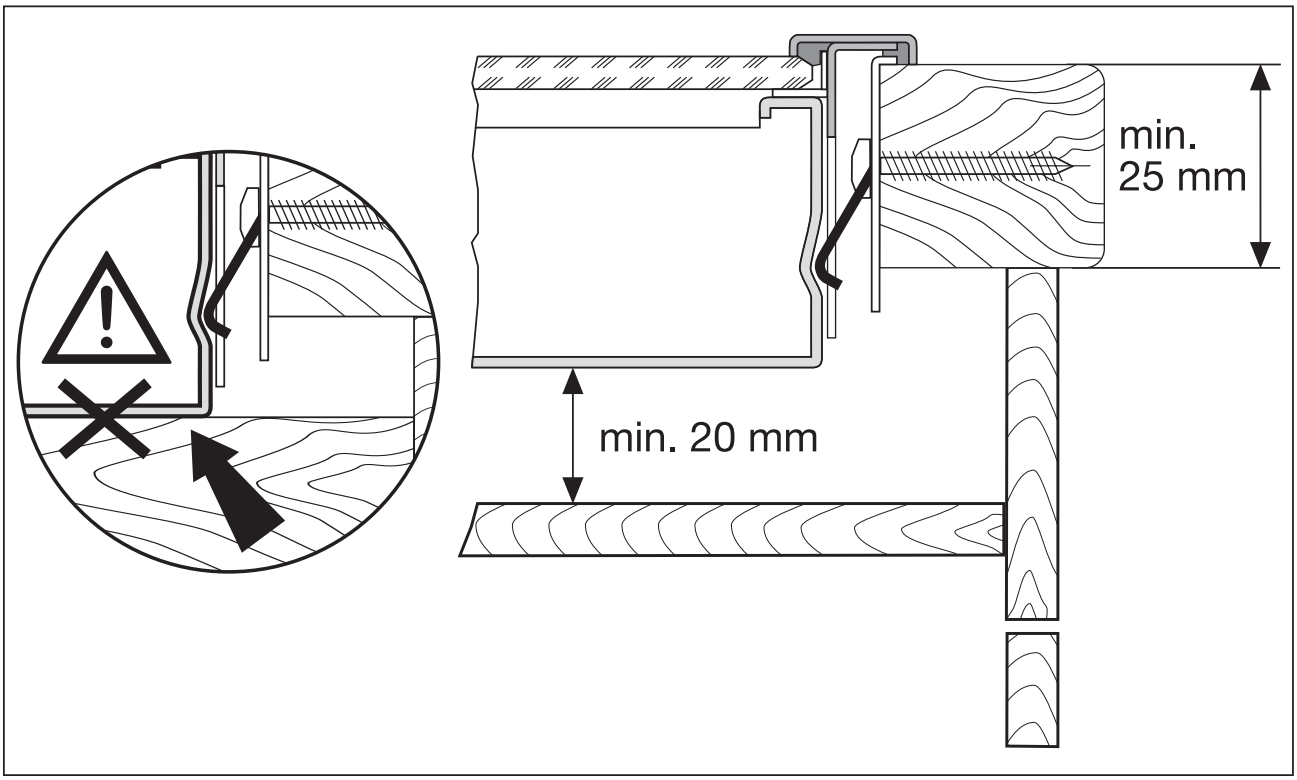
Gerätemaße

Breite	570 mm
Tiefe	500 mm
Höhe	47 mm

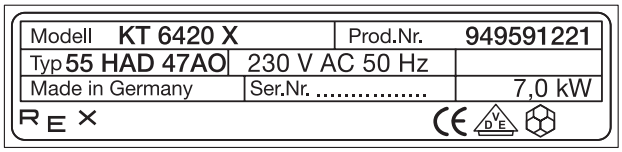
Montage




4x
∅10
R5
600
22
155
155
155
155
155
155
490±1
560±1
R5


min.
25 mm
min. 20 mm

Typenschild



Service

Im Kapitel „Was tun, wenn …“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störungsfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder einen unserer Service-Partner (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Verzeichnis „Kundendienststellen“).

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

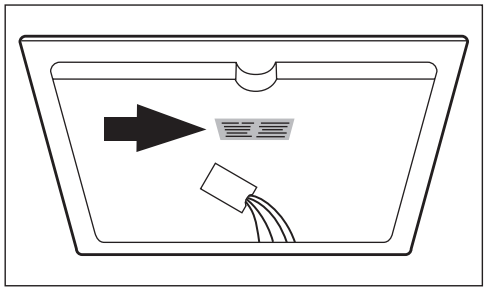
- Modell-Bezeichnung,
- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:

Modell: . . . . . .

PNC: . . . . . .

S-No: . . . . . .



Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn ...“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z. B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

822 924 734-A-020204-01

Änderungen vorbehalten

From the Electrolux Group. The world´s No.1 choice.

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.